

卫生部关于印发《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,卫生部卫生监督中心:

为贯彻落实《国务院关于加强食品安全工作的决定》要求,加强餐饮业和集体用餐配送单位食品安全卫生管理,规范食品生产经营行为,保障消费者身体健康和生命安全,我部组织制定了《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,现印发给你们,请遵照执行。

卫生部

二〇〇五年六月二十七日

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

第一章 总 则

第一条 为加强餐饮业和集体用餐配送单位食品安全卫生管理,规范其生产经营行为,保障消费者身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》等相关法律法规规章,制定本规范。

第二条 本规范适用于餐饮业经营者(包括餐馆、小吃店、快餐店、食堂等)和集体用餐配送单位,但不包括无固定加工和就餐场所的食品摊贩。

第三条 本规范下列用语的含义

(一)餐饮业:指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段,向消费者提供食品、消费场所和设施的食品生产经营行业,包括餐馆、小吃店、快餐店、食堂等。

餐馆(又称酒家、酒楼、酒店、饭庄等):指以饭菜(包括中餐、西餐、日餐、韩餐等)为主要经营项目的单位,包括火锅店、烧烤店等。

小吃店:指以点心、小吃、早点为主要经营项目的单位和提供简单餐饮服务的酒吧、咖啡厅、茶室等。

快餐店:指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的单位。

食堂:指设于机关、学校、企业、工地等地点(场所),为供应内部职工、学生等就餐的单位。

(二)集体用餐配送单位:指根据集体服务对象订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

(三)食品:指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品,但是不包括以治疗为目的的物品,在餐饮业和集体用餐配送单位中主要指原料、半成品、成品(包括下列用语中的凉菜、生食海产品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁、自助餐等)。

原料:指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

半成品:指食品原料经初步或部分加工后,尚需进一步加工制作的食品或原料。

成品:指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

凉菜(又称冷菜、冷荤、熟食、卤味等):指对经过烹制成熟或者腌渍入味后的食品进行简单制作并装盘,一般无需加热即可食用的菜肴。

生食海产品:指不经过加热处理即供食用的生长于海洋的鱼类、贝类、头足类等水产品。

裱花蛋糕:指以粮、糖、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚,在其表面裱以奶油、人造奶油、植脂奶油等而制成的糕点食品。

现榨果蔬汁:指以水果或蔬菜为主要原料,以压榨等机械方法加工所得的新鲜水果或蔬菜汁。

自助餐:指集中加工制作后放置于就餐场所,供就餐者自行选择食用的餐饮食品。

(四)加工经营场所:指与加工经营直接或间接相关的场所,包括食品处理区、非食品处理区和就餐场

所。

1. 食品处理区:指食品的粗加工、切配、烹调 and 备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域,分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

(1) 清洁操作区:指为防止食品被环境污染,清洁要求较高的操作场所,包括专间、备餐场所。

专间:指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间,包括凉菜间、裱花间、备餐专间、集体用餐分装专间等。

备餐场所:指成品的整理、分装、分发、暂时置放的专用场所。

(2) 准清洁操作区:指清洁要求次于清洁操作区的操作场所,包括烹调场所、餐用具保洁场所。

烹调场所:指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。

餐用具保洁场所:指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

(3) 一般操作区:指其他处理食品和餐具的场所,包括粗加工操作场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房。

粗加工操作场所:指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食部分等加工处理的操作场所。

切配场所:指把经过粗加工的食品进行洗、切、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。

餐用具清洗消毒场所:指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

食品库房:指专门用于贮藏、存放食品原料的场所。

2. 非食品处理区:指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3. 就餐场所:指供消费者就餐的场所,但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

(五) 中心温度:指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。

(六) 冷藏:指为保鲜和防腐的需要,将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程,冷藏温度的范围应在0~10℃之间。

(七) 冷冻:指将食品或原料置于冰点温度以下,以保持冰冻状态的贮存过程,冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

(八) 清洗:指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

(九) 消毒:用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作,消毒不能完全杀死细菌芽胞。

(十) 交叉污染:指通过生的食品、食品加工者、食品加工环境或工具把生物的、化学的污染物转移到食品的过程。

(十一) 从业人员:指餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

第四条 本规范中“应”的内容表示必须这样做,“不得”的内容表示禁止这样做,“宜”的内容表示以这样做为佳。

第二章 加工经营场所的卫生条件

第五条 选址卫生要求

(一) 不得设在易受到污染的区域,应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。

(二) 应距离粪坑、污水池、垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上,并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

(三) 应同时符合规划、环保和消防的有关要求。

第六条 建筑结构、场所设置、布局、分隔、面积卫生要求

(一) 建筑结构坚固耐用、易于维修、易于保持清洁,应能避免有害动物的侵入和栖息。

(二) 食品处理区均应设置在室内。

(三) 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局,食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向,并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口,成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。

(四) 食品处理区,应设置专用的粗加工(全部使用半成品原料的可不设置)、烹调(单纯经营火锅、烧烤的可不设置)和餐用具清洗消毒的场所,并应设置原料和(或)半成品贮存、切配及备餐(酒吧、咖啡厅、茶室可不设置)的场所。制作现榨果蔬汁和水果拼盘的,应设置相应的专用操作场所。进行凉菜配制、裱花操作和集体用餐配送单位进行食品分装操作的,应分别设置相应专间。集中备餐的食堂和快餐店应设备餐专间,或符合本规范第七条第二项第五目 的规定。

(五) 食品处理区宜根据附件 1 的规定设置独立隔间的场所。

(六) 食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应,各类餐饮业食品处理区与就餐场所面积之比、切配烹饪场所面积宜符合附件 1 规定。

(七) 粗加工操作场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池宜独立设置,水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。食品处理区内应设专用于拖把等清洁工具的清洗水池,其位置应不会污染食品及其加工操作过程。洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水池的设置应分别符合本规范第七条第八项、第十一项的规定。各类水池应以明显标识标明其用途。

(八) 烹调场所食品加工如使用固体燃料,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式,避免粉尘污染食品。

(九) 拖把等清洁工具的存放场所应与食品处理区分开,集体用餐配送单位和加工经营场所面积 500 m² 以上的餐馆和食堂宜设置独立隔间。

(十) 加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的,应距离加工经营场所 25 m 以上。

第七条 设施卫生要求

(一) 地面与排水卫生要求。

1. 食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设,且应平整、无裂缝。

2. 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑,并应有一定的排水坡度(不小于 1.5%)及排水系统。排水沟应有坡度、保持通畅、便于清洗,沟内不应设置其它管路,侧面和底面接合处宜有一定弧度(曲率半径不小于 3 cm),并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区,并有防止污水逆流的设计。排水沟出口应有符合本条第十二项要求的防止有害动物侵入的设施。

3. 清洁操作区内不得设置明沟,地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出(如带水封地漏)。

4. 废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

(二) 墙壁与门窗卫生要求。

1. 食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑。其墙角及柱角(墙壁与墙壁间、墙壁及柱与地面间、墙壁及柱与天花板)间宜有一定的弧度(曲率半径在 3 cm 以上),以防止积垢和便于清洗。

2. 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗的场所、易潮湿场所应有 1.5 m 以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料(例如瓷砖、合金材料等)制成的墙裙,各类专间应铺设到墙顶。

3. 食品处理区的门、窗应装配严密,与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆下清洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕,与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。窗户不宜设室内窗台,若有窗台台面应向内侧倾斜(倾斜度宜在 45 度以上)。

4. 粗加工、切配、烹调、餐用具清洗消毒等场所和各类专间的门应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

5. 供应自助餐的餐饮单位或无备餐专间的快餐店和食堂,就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施,门应设有防蝇防尘设施,以设空气幕为宜。

(三) 屋顶与天花板卫生要求。

1. 加工经营场所天花板的设计应易于清扫,能防止害虫隐匿和灰尘积聚,避免长霉或建筑材料的脱落等情形发生。

2. 食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修,天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度(曲率半径在 3 cm 以上);水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度,在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过,应加设平整易于清洁的吊顶。

3. 烹调场所天花板离地面宜在 2.5 m 以上,小于 2.5 m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。

(四) 厕所卫生要求。

1. 厕所不得设在食品处理区。

2. 厕所应采用冲水式,地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。

3. 厕所内的洗手设施,应符合本规范本条第八项的规定且宜设置在出口附近。

4. 厕所应设有效排气(臭)装置,并有适当照明,与外界相通的门窗应设置严密坚固、易于清洁的纱门及纱窗,外门应能自动关闭。

5. 厕所排污管道应与加工经营场所的排水管道分设,且应有可靠的防臭气水封。

(五) 更衣场所卫生要求。

1. 更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内,宜为独立隔间,有适当的照明,并设有符合本规范本条第八项规定的洗手设施。

2. 更衣场所应有足够大小的空间,以供员工更衣之用。

(六) 库房卫生要求。

1. 食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。

2. 食品库房宜根据贮存条件的不同分别设置,必要时设冷冻(藏)库。

3. 同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域,不同区域应有明显的标识。

4. 库房的构造应以无毒、坚固的材料建成,应能使贮存保管中的食品品质的劣化降至最低程度,防止污染,且易于维持整洁,并应有防止动物侵入的装置(如库房门口设防鼠板)。

5. 库房内应设置数量足够的物品存放架,其结构及位置应能使储藏的食品距离墙壁、地面均在 10 cm 以上,以利空气流通及物品的搬运。

6. 除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

7. 冷冻(藏)库应设可正确指示库内温度的温度计。

(七) 专间卫生要求。

1. 专间应为独立隔间,专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施,专间内温度应不高于 25℃,宜设有独立的空调设施。加工经营场所面积 500 m² 以上餐馆和食堂的专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。500 m² 以下餐馆和食堂等其他餐饮单位,不具备设置预进间条件的,应在专间内入口处设置洗手、消毒、更衣设施。洗手消毒设施应符合本条第八项规定。

2. 以紫外线灯作为空气消毒装置的,紫外线灯(波长 200~275 nm)应按功率不小于 1.5 W/m³ 设置,紫外线灯宜安装反光罩,强度大于 70 μW/cm²。专间内紫外线灯应分布均匀,距离地面 2 m 以内。

3. 凉菜间、裱花间应设有专用冷藏设施,需要直接接触成品的用水,还宜通过净水设施。

4. 专间不得设置两个以上(含两个)的门,专间如有窗户应为封闭式(传递食品用的除外)。专间内外食品传送宜为可开闭的窗口形式,窗口大小宜以可通过传送食品的容器为准。

5. 专间的面积应与就餐场所面积和供应就餐人数相适应,各类餐饮业专间面积要求宜符合附件 1 规定。

(八) 洗手消毒设施卫生要求。

1. 食品处理区内应设置足够数目的洗手设施,其位置应设置在方便从业人员的区域。

2. 洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标示。

3. 洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。

4. 洗手池的材质应为不透水材料(包括不锈钢或陶瓷等),结构应不易积垢并易于清洗。

5. 水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关,并宜提供温水。

6. 就餐场所应设有数量足够的供就餐者使用的专用洗手设施,其设置应符合本项第二目至第四目要求。

(九) 供水设施卫生要求。

1. 供水应能保证加工需要,水质应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2. 不与食品接触的非饮用水(如冷却水、污水或废水等)的管道系统和食品加工用水的管道系统,应以不同颜色明显区分,并以完全分离的管路输送,不得有逆流或相互交接现象。

(十) 通风排烟设施卫生要求。

1. 食品处理区应保持良好通风,及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区,防止食品、餐饮具、加工设备设施污染。

2. 烹调场所应采用机械排风。产生油烟的设备上部,应加设附有机机械排风及油烟过滤的排气装置,过滤器应便于清洗和更换。

3. 产生大量蒸汽的设备上方除应加设机械排风外,还宜分隔成小间,防止结露并做好凝结水的引泄。

4. 排气口应装有易清洗、耐腐蚀并符合本条第十二项要求的可防止有害动物侵入的网罩。

5. 采用空调设施进行通风的,就餐场所空气应符合 GB16153《饭馆(餐厅)卫生标准》要求。

(十一) 餐用具清洗消毒和保洁设施卫生要求。

1. 餐用具宜用热力方法进行消毒,因材质、大小等原因无法采用的除外。

2. 餐用具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的,至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3. 清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

4. 采用自动清洗消毒设备的,设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5. 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施,其结构应密闭并易于清洁。

(十二) 防尘防鼠防虫害设施卫生要求。

1. 加工经营场所门窗应按本规范本条第二项规定设置防尘防鼠防虫害设施。

2. 加工经营场所必要时可设置灭蝇设施。使用灭蝇灯的,应悬挂于距地面2m左右高度,且应与食品加工操作保持一定距离。

3. 排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩,以防鼠类侵入。

(十三) 采光照明设施卫生要求。

1. 加工经营场所应有充足的自然采光或人工照明,食品处理区工作面不应低于220lux,其它场所不应低于110lux。光源应不至于改变所观察食品的天然颜色。

2. 安装在食品暴露正上方的照明设施宜使用防护罩,以防止破裂时玻璃碎片污染食品。

(十四) 废弃物暂存设施卫生要求。

1. 食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。

2. 废弃物容器应配有盖子,以坚固及不透水的材料制造,能防止有害动物的侵入、不良气味或污水的溢出,内壁应光滑以便于清洗。

3. 在加工经营场所外适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施,其结构应密闭,能防止害虫进入、孳生且不污染环境。

第八条 设备与工具卫生要求

(一) 食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查,避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。

(二) 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝,设备内部角落部位应避免有尖角,以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

(三) 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

(四) 用于原料、半成品、成品的工具和容器,应分开并有明显的区分标志;原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器,宜分开并有明显的区分标志。

(五) 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具,应由无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉的,符合卫生标准的材料制造。不与食品接触的设备与工具的构造,也应易于保持清洁。

(六) 食品接触面原则上不得使用木质材料(工艺要求必须使用除外),必须使用木质材料的工具,应保证不会对食品产生污染。

(七) 集体用餐配送单位应配备盛装、分送集体用餐的专用密闭容器,运送集体用餐的车辆应为专用封

闭式, 车内宜设置温度控制设备, 车辆内部的结构应平整, 以便于清洁。

第三章 加工操作卫生要求

第九条 加工操作规程的制定与执行

(一) 生产经营者应按本规范有关要求, 根据预防食物中毒的基本原则(餐饮业和集体用餐配送单位预防食物中毒的基本原则见附件2), 制定相应的加工操作规程。

(二) 加工操作规程应包括对食品采购、运输和贮存、粗加工、切配、烹调、凉菜配制、现榨果蔬汁及水果拼盘制作、点心加工、裱花操作、烧烤加工、生食海产品加工、备餐及供餐、食品再加热和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁、食品配送等各道操作工序的具体规定和详细的操作方法与要求。

(三) 加工操作规程应具体规定标准的加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准, 明确各工序、各岗位人员的要求及职责。

(四) 应教育培训员工按照加工操作规程进行操作, 使其符合加工操作、卫生及品质管理要求。

集体用餐配送单位、加工经营场所面积2000 m²以上的餐馆、就餐场所有300座位以上或单餐供应300人以上的餐馆、食堂及连锁经营的餐饮业经营者宜建立和实施HACCP食品安全管理体系, 制定HACCP计划和执行文件。

第十条 原料采购卫生要求

(一) 应符合国家有关卫生标准和规定的有关要求, 并进行验收, 不得采购《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品。

(二) 采购时应索取发票等购货凭据, 并做好采购记录, 便于溯源; 向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的, 还应索取食品卫生许可证、检验(检疫)合格证明等。

(三) 入库前应进行验收, 出入库时应登记, 作好记录。

第十一条 食品运输工具应当保持清洁, 防止食品在运输过程中受到污染。

第十二条 贮存卫生要求

(一) 贮存食品的场所、设备应当保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品(如: 杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

(二) 食品应当分类、分架存放, 距离墙壁、地面均在10 cm以上, 并定期检查, 使用应遵循先进先出的原则, 变质和过期食品应及时清除。

(三) 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1. 食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开, 不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标志, 宜设外显式温度(指示)计, 以便于对冷藏、冷冻柜(库)内部温度的监测。

2. 食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时, 应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3. 食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时, 为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求, 不得将食品堆积、挤压存放。

4. 用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜(库), 应定期除霜、清洁和维修, 以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

第十三条 粗加工及切配卫生要求

(一) 加工前应认真检查待加工食品, 发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的, 不得加工和使用。

(二) 各种食品原料在使用前应洗净, 动物性食品、植物性食品应分池清洗, 水产品宜在专用水池清洗, 禽蛋在使用前应对外壳进行清洗, 必要时消毒处理。

(三) 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间, 加工后应及时使用或冷藏。

(四) 切配好的半成品应避免污染, 与原料分开存放, 并应根据性质分类存放。

(五) 切配好的食品应按照加工操作规程, 在规定时间内使用。

(六) 已盛装食品的容器不得直接置于地上, 以防止食品污染。

(七) 加工用容器、工具应符合第二十三条规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

第十四条 烹调加工卫生要求

- (一) 烹调前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹调加工。
- (二) 不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后再次供应。
- (三) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于 70℃。
- (四) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。
- (五) 需要冷藏的熟制品,应尽快冷却后再冷藏。

第十五条 凉菜配制 卫生要求

- (一) 加工前应认真检查待配制的成品凉菜,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行加工。
- (二) 操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽,并将手洗净、消毒,工作时宜戴口罩。
- (三) 专间内应当由专人加工制作,非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。
- (四) 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的,应在无人工作时开启 30 分钟以上。

(五) 专间内应使用专用的工具、容器,用前应消毒,用后应洗净并保持清洁。

(六) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料,未经清洗处理的,不得带入凉菜间。

(七) 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻,食用前按本规范第二十二条规定进行再加热。

第十六条 现榨果蔬汁及水果拼盘制作 卫生要求

- (一) 从事现榨果蔬汁和水果拼盘加工的人员操作前应更衣、洗手并进行手部消毒,操作时佩戴口罩。
- (二) 现榨果蔬汁及水果拼盘制作的设备、工用具应专用。每餐次使用前应消毒,用后应洗净并在专用保洁设施内存放。
- (三) 用于现榨果蔬汁和水果拼盘的瓜果应新鲜,未经清洗处理的不得使用。

(四) 制作的现榨果蔬汁和水果拼盘应当餐用完。

第十七条 点心加工 卫生要求

- (一) 加工前应认真检查各种食品原辅料,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行加工。
- (二) 需进行热加工的应按本规范第十四条要求进行操作。
- (三) 未用完的点心馅料、半成品点心,应在冷柜内存放,并在规定存放期限内使用。
- (四) 奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃ 以下或 60℃ 以上的温度条件下贮存。

第十八条 裱花操作 卫生要求

- (一) 专间内操作卫生应符合本规范第十五条第二项至第五项要求。
- (二) 蛋糕胚应在专用冰箱中贮存,贮存温度 10℃ 以下。
- (三) 裱浆和新鲜水果(经清洗消毒)应当天加工、当天使用。
- (四) 植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 3 ± 2 ℃,蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过 20℃。

第十九条 烧烤加工 卫生要求

- (一) 烧烤加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行加工。
- (二) 原料、半成品应分开放置,成品应有专用存放场所,避免受到污染。
- (三) 烧烤时宜避免食品直接接触火焰和食品中油脂滴落到火焰上。

第二十条 生食海产品加工 卫生要求

- (一) 从事生食海产品加工的人员操作前应清洗、消毒手部,操作时佩戴口罩。
- (二) 用于生食海产品加工的工具、容器应专用。用前应消毒,用后应洗净并在专用保洁设施内存放。
- (三) 用于加工的生食海产品应符合相关卫生要求。
- (四) 加工操作时应避免生食海产品的可食部分受到污染。
- (五) 加工后的生食海产品应当放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。
- (六) 加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时。

第二十一条 备餐及供餐 卫生要求

- (一) 操作前应清洗、消毒手部,在备餐专间内操作应符合本规范第十五条第二项至第五项要求。
- (二) 操作人员应认真检查待供应食品,发现有感官性状异常的,不得供应。
- (三) 操作时要避免食品受到污染。
- (四) 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。
- (五) 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒,不得反复使用。
- (六) 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品,应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

第二十二条 食品再加热卫生要求

- (一) 无适当保存条件(温度低于60℃、高于10℃条件下放置2小时以上的),存放时间超过2小时的熟食品,需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。
- (二) 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。
- (三) 加热时中心温度应高于70℃,未经充分加热的食品不得食用。

第二十三条 餐用具卫生要求

- (一) 餐用具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用,保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗,保持洁净。
- (二) 接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒(推荐的餐饮具清洗消毒方法见附件3)。
- (三) 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。
- (四) 消毒后餐具应符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。
- (五) 不得重复使用一次性餐饮具。
- (六) 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放,保洁柜内不得存放其他物品。

第二十四条 集体用餐配送卫生要求

- (一) 专间内操作卫生应符合第十五条第二项至第五项要求。
- (二) 集体用餐配送的食品不得在10℃~60℃的温度条件下贮存和运输,从烧熟至食用的间隔时间(保质期)应符合以下要求:
 - 烧熟后2小时的食品中心温度保持在60℃以上(热藏)的,其保质期为烧熟后4小时。
 - 烧熟后2小时的食品中心温度保持在10℃以下(冷藏)的,保质期为烧熟后24小时,但供餐前应按本规范第二十二条第三项要求再加热。
- (三) 盛装、分送集体用餐的容器表面宜标明加工单位、生产日期及时间、保质期,必要时标注保存条件和食用方法。
- (四) 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏和冷藏设备,在每次配送前应进行清洗消毒。

第四章 卫生管理

第二十五条 卫生管理机构与人员要求

- (一) 餐饮业经营者和集体用餐配送单位的法定代表人或负责人是食品卫生安全的第一责任人,对本单位的食品卫生安全负全面责任。
- (二) 应设置卫生管理职责部门,对本单位食品卫生负全面管理职责。
- (三) 应设置食品卫生管理员,集体用餐配送单位、加工经营场所面积1500m²以上的餐馆、食堂及连锁经营的生产经营者应设专职食品卫生管理员,其他生产经营者的食品卫生管理员可为兼职,但不得由加工经营环节的工作人员兼任。
- (四) 集体用餐配送单位、加工经营场所面积3000m²以上的餐馆、食堂及连锁经营的餐饮业经营者宜设置实验室,对食品原料、接触直接入口食品的餐用具和成品进行检验,检验结果应记录。

第二十六条 食品卫生管理员应具备高中以上学历,有从事食品卫生管理工作的经验,参加过食品卫生管理员培训并经考核合格,身体健康并具有从业人员健康合格证明。

食品卫生管理员承担本单位食品生产经营活动卫生管理的职能,主要职责包括:

- (一) 组织从业人员进行卫生法律和卫生知识培训;
- (二) 制定食品卫生管理制度及岗位责任制度,并对执行情况进行督促检查;

(三) 检查食品生产经营过程的卫生状况并记录,对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见;

(四) 对食品卫生检验工作进行管理;

(五) 组织从业人员进行健康检查,督促患有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位;

(六) 建立食品卫生管理档案;

(七) 接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查,并如实提供有关情况;

(八) 与保证食品卫生有关的其他管理工作。

第二十七条 生产经营者应制定从业人员食品卫生教育和培训计划,组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

食品卫生教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行,内容应包括法律、法规、规范、标准和食品卫生知识、各岗位加工操作规程等。

第二十八条 生产经营者应制定内部卫生管理制度,实行岗位责任制,制定卫生检查计划,规定检查时间、检查项目及考核标准(餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查建议项目见附件4)。每次检查应有记录并存档。

第二十九条 环境卫生管理要求

(一) 生产加工经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)应保持清洁和良好状况(推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5)。

(二) 餐厅内桌、椅、台等应保持清洁。

(三) 废弃物至少应每天清除1次,清除后的容器应及时清洗,必要时进行消毒。

(四) 废弃物放置场所不得有不良气味或有害(有毒)气体溢出,应防止有害昆虫的孳生,防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

(五) 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内,定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

(六) 污水和废气排放应符合国家环保要求和排放标准。

(七) 应定期进行除虫灭害工作,防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行,实施时对各种食品(包括原料)应有保护措施。

(八) 使用杀虫剂进行除虫灭害,应由专人按照规定的使用方法进行;使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料,使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

(九) 场所内如发现有害动物存在,应追查和杜绝其来源。扑灭方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则。

第三十条 场所及设施卫生管理

(一) 应建立加工经营场所及设施清洁制度,各岗位相关人员按规定开展清洁工作(推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5),使场所及其内部各项设施随时保持清洁。

(二) 应建立加工经营场所及设施维修保养制度,并按规定进行维护或检修,以使其保持良好的运行状况。

(三) 食品加工经营场所内不得存放与食品加工无关的物品,各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

第三十一条 设备及工具卫生管理

(一) 应建立加工操作设备及工具清洁制度,用于食品加工的设备及工具使用后应洗净,接触直接入口食品的还应进行消毒(推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5)。

(二) 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

(三) 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

(四) 已清洗和消毒过的设备和工具,应在保洁设施内定位存放,避免再次受到污染。

(五) 用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

第三十二条 清洗和消毒卫生管理

(一) 应制定清洗和消毒制度,以保证所有食品加工操作场所清洁卫生,防止食品污染。

(二) 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

(三) 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

(四) 设备及工具、操作人员手部消毒按本规范第三十一条及本条有关规定执行。

第三十三条 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂及有毒有害物管理

(一) 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放, 应有固定的场所(或橱柜)并上锁, 包装上应有明显的警示标志, 并有专人保管。

(二) 各种有毒有害物的采购及使用应有详细记录, 包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核, 并按规定进行存放、保管。

第三十四条 食品添加剂的使用应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定, 并应有详细记录。

食品添加剂存放应有固定的场所(或橱柜)并上锁, 包装上应标示“食品添加剂”字样, 并有专人保管。

第三十五条 留样要求

(一) 配送的集体用餐及重要接待活动供应的食品成品应留样。

(二) 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 在冷藏条件下存放 48 小时以上, 每个品种留样量不少于 100 g。

第三十六条 生产经营者应建立投诉管理制度, 对消费者提出的口头或书面意见与投诉, 应立即追查原因, 妥善处理。

第三十七条 记录管理

(一) 原料采购验收、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

(二) 各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

(三) 各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录, 并每天检查记录的有关内容。食品卫生管理员应经常检查相关记录, 记录中如发现异常情况, 应立即督促有关人员采取措施。

(四) 有关记录至少应保存 12 个月。

第五章 从业人员卫生要求

第三十八条 从业人员健康管理

(一) 从业人员应按《中华人民共和国食品卫生法》的规定, 每年至少进行一次健康检查, 必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员, 应经健康检查, 取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者), 活动性肺结核, 化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的, 不得从事接触直接入口食品的工作。

(二) 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的, 应立即脱离工作岗位, 待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后, 方可重新上岗。

(三) 应建立从业人员健康档案。

第三十九条 从业人员培训

应对新参加工作及临时参加工作的从业人员进行卫生知识培训, 合格后方能上岗; 在职从业人员应进行卫生培训, 培训情况应记录。

第四十条 从业人员个人卫生

(一) 应保持良好个人卫生, 操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽(专间操作人员还需戴口罩), 头发不得外露, 不得留长指甲, 涂指甲油, 佩带饰物。

(二) 操作时手部应保持清洁, 操作前手部应洗净。接触直接入口食品时, 手部还应进行消毒(推荐的洗手消毒方法见附件 6)。

(三) 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手:

1. 开始工作前。
2. 处理食物前。
3. 上厕所后。

4. 处理生食物后。

5. 处理弄污的设备或饮食用具后。

6. 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

7. 处理动物或废物后。

8. 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。

9. 从事任何可能会污染双手活动(如处理货项、执行清洁任务)后。
- (四) 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩,操作前双手严格进行清洗消毒,操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
- (五) 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
- (六) 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。
- (七) 进入食品处理区的非加工操作人员,应符合现场操作人员卫生要求。
- 第四十一条 从业人员工作服管理
- (一) 工作服(包括衣、帽、口罩)宜用白色(或浅色)布料制作,也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分,如粗加工、烹调、仓库、清洁等。
- (二) 工作服应有清洗保洁制度,定期进行更换,保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。
- (三) 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。
- (四) 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。
- (五) 每名从业人员应有两套或以上工作服。

第六章 附 则

- 第四十二条 本规范由卫生部负责解释。
- 第四十三条 本规范于 2005 年 10 月 1 日起施行。

附件 1

推荐的各类餐饮业场所布局要求

	加工经营场所面积(m²)	食品处理区与就餐场所面积之比	切配烹饪场所累计面积	凉菜间累计面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐馆	≤150	≥1: 2. 0	≥食品处理区面积 50% 且 ≥8m²	≥5m²	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	150 ~ 500 (不含 150, 含 500)	≥1: 2. 2	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~ 3000 (不含 500, 含 3000)	≥1: 2. 5	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、清洁工具存放
	> 3 000	≥1: 3. 0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放
快餐店、小吃店	≤50	≥1: 2. 5	≥8 m²	≥5 m²	加工、(快餐店)备餐(或符合本规范第七条第二项第五目规定)
	> 50	≥1: 3. 0	≥10 m²	≥5 m²	
食堂	就餐人数 100 人以下食品处理区面积不小于 30 m², 100 人以上每增加 1 人增加 0. 3 m², 1 000 人以上超过部分每增加 1 人增加 0. 2 m²。切配烹饪场所占食品处理区面积 50% 以上。			≥5 m²	备餐(或符合本规范第七条第二项第五目规定)、其他参照餐馆相应要求设置

注: 1. 上表中所示面积为实际使用面积或相对使用面积。

2. 全部使用半成品加工的餐饮业经营者以及单纯经营火锅、烧烤的餐饮业经营者, 食品处理区与就餐场所面积之比在上表基础上可适当减少。

3. 表中“加工”指对食品原料进行粗加工、切配。

4. 各类专间要求必须设置为独立隔间, 未在表中“食品处理区为独立隔间的场所”栏列出。

餐饮业和集体用餐配送单位预防食物中毒的基本原则

一、食物中毒的常见原因

(一) 细菌性食物中毒常见原因

1. 生熟交叉污染。如熟食品被生的食品原料污染,或被与生的食品原料接触过的表面(如容器、手、操作台等)污染,或接触熟食品的容器、手、操作台等被生的食品原料污染。
2. 食品贮存不当。如熟食品被长时间存放在 10℃至 60℃之间的温度条件下(在此温度下的存放时间应小于 2 小时),或易腐原料、半成品食品在不适合温度下长时间贮存。
3. 食品未烧熟煮透。如食品烧制时间不足、烹调前未彻底解冻等原因使食品加工时中心温度未达到 70℃。
4. 从业人员带菌污染食品。从业人员患有传染病或是带菌者,操作时通过手部接触等方式污染食品。
5. 经长时间贮存的食物食用前未彻底再加热至中心温度 70℃以上。
6. 进食未经加热处理的生食品。

(二) 化学性食物中毒常见原因

1. 作为食品原料的食用农产品在种植养殖过程或生长环境中,受到化学性有毒有害物质污染。如蔬菜中农药、猪肝中瘦肉精等。
2. 食品中含有天然有毒物质,食品加工过程未去除。如豆浆未煮透使其中的胰蛋白酶抑制物未彻底去除,四季豆加工时加热时间不够使其中的皂素等未完全破坏。
3. 食品在加工过程受到化学性有毒有害物质的污染。如误将亚硝酸盐当作食盐使用。
4. 食用有毒有害食品,如毒蕈、发芽马铃薯、河豚鱼。

二、预防食物中毒的基本原则

(一) 预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

预防细菌性食物中毒,应根据防止食品受到细菌污染、控制细菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施,其关键点主要有:

1. 避免污染。即避免熟食品受到各种致病菌的污染。如避免生食品与熟食品接触、经常性洗手、接触直接入口食品的还应消毒手部、保持食品加工操作场所清洁,避免昆虫、鼠类等动物接触食品。
2. 控制温度。即控制适当的温度以保证杀灭食品中的微生物或防止微生物的生长繁殖。如加热食品应使中心温度达到 70℃以上。贮存熟食品,要及时热藏,使食品温度保持在 60℃以上,或者及时冷藏,把温度控制在 10℃以下。
3. 控制时间。即尽量缩短食品存放时间,不给微生物生长繁殖的机会。熟食品应尽快吃掉;食品原料应尽快使用完。
4. 清洗和消毒,这是防止食品污染的主要措施。对接触食品的所有物品应清洗干净,凡是接触直接入口食品的物品,还应在清洗的基础上进行消毒。一些生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。
5. 控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时,难以做到按卫生要求加工,极易造成食品污染,引起食物中毒。

(二) 预防常见化学性食物中毒的措施

1. 农药引起的食物中毒。蔬菜粗加工时以食品洗涤剂(洗洁精)溶液浸泡 30 分钟后再冲净,烹调前再经烫泡 1 分钟,可有效去除蔬菜表面的大部分农药。
2. 豆浆引起的食物中毒。生豆浆烧煮时将上涌泡沫除净,煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟左右,可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至 80℃时,会有许多泡沫上浮,出现“假沸”现象。
3. 四季豆引起的食物中毒。烹调时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒。
4. 亚硝酸盐引起的食物中毒。加强亚硝酸盐的保管,避免误作食盐使用。在腌制肉制品时,所使用的亚硝酸盐不得超过《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)的限量规定。

推荐的餐饮具清洗消毒方法

一、清洗方法

(一) 采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：

- 1. 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。
- 2. 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。
- 3. 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

(二) 洗碗机清洗按设备使用说明进行。餐具表面食物残渣、污垢较多的,应用手工方法先刮去大部分后,再进入洗碗机清洗。

二、消毒方法

(一) 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

- 1. 煮沸、蒸汽消毒保持 100 ℃ 10 分钟以上。
- 2. 红外线消毒一般控制温度 120 ℃保持 10 分钟以上。
- 3. 洗碗机消毒一般水温控制 85 ℃, 冲洗消毒 40 秒以上。

(二) 化学消毒。主要为各种含氯消毒药物(餐饮业常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件 7)。

- 1. 使用浓度应含有效氯 250 mg/L(又称 250 ppm) 以上, 餐饮具全部浸泡入液体中, 作用 5 分钟以上。
- 2. 化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

(三) 保洁方法

- 1. 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干, 不应使用手巾、餐巾擦干, 以避免受到再次污染。
- 2. 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

附件 4 餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查建议项目

检查项目		结果
环境卫生	厨房内墙壁、天花板、门窗等是否有涂层脱落或破损	
	食品生产经营场所环境是否整洁	
	防蝇、防鼠、防尘设施是否有效	
	废弃物处理是否符合要求	
食品生产经营过程	加工用设施、设备工具是否清洁	
	食物热加工中心温度是否大于 70 ℃	
	10 ℃~ 60 ℃存放的食物, 烹调后至食用前存放时间是否未超过 2 小时; 存放时间超过 2 小时的食用前是否经充分加热	
	用于原料、半成品、成品的容器、工具是否明显区分, 存放场所是否分开、不混用	
	食品原料、半成品、成品存放是否存在交叉污染	
	专间操作是否符合要求	
餐饮具、直接入口食品容器	使用前是否经有效清洗消毒	
	清洗消毒水池是否与其他用途水池混用	
	消毒后餐具是否贮存在清洁专用保洁柜内	
个人卫生	从业人员操作时是否穿戴清洁工作衣帽, 专间操作人员是否规范佩戴口罩	
	从业人员操作前及接触不洁物品后是否洗手, 接触直接入口食品之前是否洗手、消毒	
	从业人员操作时是否有从事与食品加工无关的行为	
	从业人员是否留长指甲或涂指甲油、戴戒指	
	从业人员上厕所前是否在厨房内脱去工作服	
健康管理	从业人员是否有取得有效健康培训证明而上岗操作	
	从业人员是否有有碍食品卫生的病症	
食品采购	是否索取销售发票, 批量采购是否索取卫生许可证、卫生检验检疫合格证明	
	食品及原料是否符合食品卫生要求	
食品贮存	库房存放食品是否离地隔墙	
	冷冻、冷藏设施是否能正常运转, 贮存温度是否符合要求	
	食品贮存是否存在生熟混放	
	食品或原料是否与有毒有害物品存放在同一场所	
违禁食品	是否生产经营超过保质期食品	
	是否生产经营腐败变质食品	
	是否生产经营其他违禁食品	

推荐的场所、设施、设备及工具清洁计划			
项目	频率	使用物品	方法
地面	每天完工或有需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂及消毒剂	1 用扫帚扫地 2 用拖把以清洁剂、消毒剂拖地 3 用刷子刷去余下污物 4 用水彻底冲净 5 用干拖把拖干地面
排水沟	每周一次或有需要时	铲子、刷子、清洁剂及消毒剂	1 用铲子铲去沟内大部分污物 2 用水冲洗排水沟 3 用刷子刷去沟内余下污物 4 用清洁剂、消毒剂洗净排水沟
墙壁、天花板 (包括照明设施) 及门窗	每月一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1 用干布除去干的污物 2 用湿布抹擦或用水冲刷 3 用清洁剂清洗 4 用湿布抹净或用水冲净 5 风干
冷库	每周一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1 清除食物残渣及污物 2 用湿布抹擦或用水冲刷 3 用清洁剂清洗 4 用湿布抹净或用水冲净 5 用清洁的抹布抹干/ 风干
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、清洁剂及消毒剂	1 清除食物残渣及污物 2 用湿布抹擦或用水冲刷 3 用清洁剂清洗 4 用湿布抹净或用水冲净 5 用消毒剂消毒 6 风干
工具及加工设备	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂及消毒剂	1 清除食物残渣及污物 2 用水冲刷 3 用清洁剂清洗 4 用水冲净 5 用消毒剂消毒 6 风干
排烟设施	表面每周一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1 用清洁剂清洗 2 用刷子、抹布去除油污 3 用湿布抹净或用水冲净 4 风干
废弃物暂存容器	每天完工或有需要时	刷子、清洁剂及消毒剂	1 清除食物残渣及污物 2 用水冲刷 3 用清洁剂清洗 4 用水冲净 5 用消毒剂消毒 6 风干

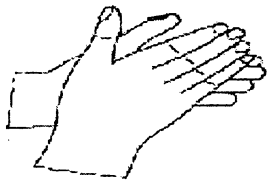
推荐的从业人员洗手消毒方法

一、洗手程序

- (一) 在水笼头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。
- (二) 双手涂上洗涤剂。
- (三) 双手互相搓擦 20 秒(必要时,以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。
- (四) 用自来水彻底冲洗双手,工作服为短袖的应洗到肘部。
- (五) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机弄干双手。
- (六) 关闭水笼头(手动式水笼头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭)。

二、标准洗手方法

三、标准的手消毒方法



掌心对掌心搓擦



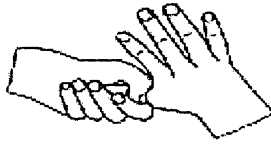
手指交错掌心对手背搓擦



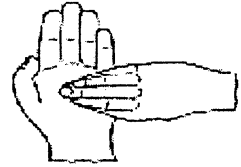
手指交错掌心对掌心搓擦



两手互握互搓指背



拇指在掌中转动搓擦



指尖在掌心中搓擦

清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡或 20~30 秒,或涂擦消毒剂后充分揉搓 20~30 秒(餐饮业常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件 7)。

附件 7

餐饮业和集体用餐配送单位常用消毒剂及化学消毒注意事项

一、常用消毒剂

(一)漂白粉:主要成分为次氯酸钠,还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时应先加少量水,调成糊状,再边加水边搅拌成乳液,静置沉淀,取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具、工具及手部浸泡消毒。

(二)次氯酸钙(漂粉精):使用时充分溶解在水中,普通片剂应碾碎后加入水中充分搅拌溶解,泡腾片可直接加入溶解。使用范围同漂白粉。

(三)次氯酸钠:使用时在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

(四)二氯异氰尿酸钠(优氯净):使用时充分溶解在水中,普通片剂应碾碎后加入水中充分搅拌溶解,泡腾片可直接加入溶解。使用范围同漂白粉。

(五)二氧化氯:因配制的水溶液不稳定,应在使用前加活化剂现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强,应避免接触油脂,以防止加速其氧化。

(六)碘伏:0.3%~0.5%碘伏可用于手部浸泡消毒。

(七)新洁而灭:0.1%新洁而灭可用于手部浸泡消毒。

(八)乙醇:75%乙醇可用于手部或操作台、设备、工具涂擦消毒。

二、消毒液配制方法举例

以每片含有效氯 0.25 g 的漂粉精片配制 1 L 的有效氯浓度为 250 mg/L 的消毒液为例:

(一)在专用消毒容器中事先标好 1 L 的刻度线。

(二)容器中加入水至满刻度。

(三)将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。

(四)搅拌至药片充分溶解。

三、化学消毒注意事项

(一)使用的消毒剂应在保质期限内,并按规定的温度等条件贮存。

(二)严格按照规定浓度进行配制,固体消毒剂应充分溶解。

(三)配好的消毒液定时更换,一般每 4 小时更换一次。

(四)使用时定时测量消毒液浓度,浓度低于要求立即更换。

(五)保证消毒时间,一般餐具、工具消毒应作用 5 分钟以上。

- (六) 应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
- (七) 餐具消毒前应洗净, 避免油垢影响消毒效果。
- (八) 消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净。

卫生部文件

卫应急发〔2005〕58 号

卫生部关于 2004 年全国重大食物中毒情况的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅局, 中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心:

2004 年, 我部共收到全国重大食物中毒事件报告 397 起, 中毒 14 586 人, 死亡 282 人, 涉及 100 人以上的食物中毒 35 起。与 2003 年相比, 重大食物中毒的报告起数增加 4.7%, 中毒人数增加 13.3%, 死亡人数减少 14.5%。现将有关情况通报如下:

一、全年重大食物中毒发生情况

(一) 食物中毒报告情况

时间	报告起数	中毒人数	死亡人数
第一季度	82	1 786	61
第二季度	135	4 762	101
第三季度	136	5 800	102
第四季度	44	2 238	18
合 计	397	14 586	282

第二、三季度是我国重大食物中毒报告起数、中毒人数、死亡人数较多的季度, 分别占全年总数的 68.3%、72.4%、72.0%。

(二) 按致病因素分类

致病原因	报告起数	中毒人数	死亡人数
微生物性	136	8 481	34
化学性	138	2 428	165
有毒动植物	75	1 367	69
不明原因	48	2 310	14
合 计	397	14 586	282

2004 年各地上报的重大食物中毒事件中, 微生物性食物中毒中毒人数最多, 占总数的 58.1%; 化学性食物中毒报告起数和死亡人数最多, 分别占总数的 34.8% 和 58.5%。与 2003 年相比, 微生物性食物中毒报告起数、中毒人数、死亡人数分别增加 40.2%、50.5% 和 9.7%。化学性食物中毒的报告起数、中毒人数、死亡人数分别减少 5.5%、22.9% 和 8.3%。有毒动植物食物中毒的报告起数、中毒人数、死亡人数分别减少 7.4%、37.4% 和 26.6%。不明原因食物中毒的报告起数、死亡人数分别减少 12.7% 和 22.2%, 中毒人数增加 21.1%。

(三) 按就餐场所分类

就餐场所	报告起数	中毒人数	死亡人数
集体食堂	133	6 561	15
家庭	188	4 299	232
饮食服务单位	21	2 014	0
其它	55	1 712	35
合 计	397	14 586	282

本年度发生的重大食物中毒中, 集体食堂中毒人数最多, 占总人数的 45.0%; 家庭食物中毒的报告起数和死亡人数最多, 分别占总数的 47.4% 和 82.3%。与 2003 年相比, 集体食堂食物中毒的报告起数、中毒人数分别减少 2.9% 和 8.5%, 死亡人数增加 275.0%。家庭食物中毒的报告起数、中毒人数分别增加 11.9% 和 76.6%, 死亡人数减少 15.6%。饮食服务单位的报告起数、死亡人数分别减少 38.2%、100%, 中毒人数增加